

Κολοκυθοτυρόπιτα χωρίς φύλλο με γλυκιά κολοκύθα και σταφίδες

Κολοκυθόπιτα χωρίς φύλλο με κίτρινη γλυκιά κολοκύθα και σταφίδες. Φανταστική πανεύκολη συνταγή για πίτα με κολοκύθα που θα τους ξετρελάνει όλους με τη γεύση της! Είναι τέλεια και για γιορτινό τραπέζι στα πρώτα πιάτα.

Τι θα χρειαστείτε

750 γρ. Κίτρινη κολοκύθα

2 μέτρια κολοκυθάκια

300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

120 ml γάλα

300 γρ. φρέσκο μαλακό ανθότυρο

2 μεγάλα αυγά

1 κ.σ. baking powder

150 γρ. φέτα

1 κ.γλ. ξερό δυόσμο

3 φρέσκα κρεμμυδάκια σε ροδέλες

100 γρ. σταφίδες

Λίγη φρυγανιά για πασπάλισμα

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Κολοκυθοτυρόπιτα χωρίς φύλλο με γλυκιά κολοκύθα και σταφίδες

Εκτέλεση συνταγής

Καθαρίζουμε και τρίβουμε την κολοκύθα και τα κολοκύθια στο χοντρό του τρίφτη.

Αλατίζουμε ελαφρά.

Σε μεγάλο μπολ τα ανακατεύουμε με το κρεμμυδάκι, τα τυριά χοντροσπασμένα, το γάλα και χτυπημένα τα αυγά.

Βάζουμε πιπέρι και λίγο ελαιόλαδο.

Ανακατεύουμε καλά.

Στο αλεύρι προσθέτουμε το baking powder και λίγο αλάτι.

Τα ανακατεύουμε και τα προσθέτουμε σταδιακά στο μίγμα, μέχρι να έχουμε έναν ωραίο χυλό, όχι πολύ σφιχτό. Στο τέλος προσθέτουμε και τις σταφίδες και ανακατεύουμε.

Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο γάλα ακόμα ώστε να έχουμε την επιθυμητή σύσταση, δηλαδή έναν χυλό που να απλώνεται εύκολα.

Λαδώνουμε ένα ταψί 30 X 40 εκ. και πασπαλίζουμε με φρυγανιά.

Στρώνουμε ομοιόμορφα το χυλό στο ταψί.

Ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και πασπαλίζουμε με λίγη φρυγανιά ή μπορούμε να βάλουμε και τυρί που λιώνει, όπως κασέρι ή γραβιέρα ή γκούντα.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 40-50 λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα και να ψηθεί μέχρι μέσα. Είναι έτοιμη όταν ξεκολλάει εύκολα από τα τοιχώματα του ταψιού.

Την αφήνουμε λίγο να κρυώσει και κόβουμε σε κομμάτια. Βγαίνουν 16-20 κομμάτια, ανάλογα πώς θα τα κόψετε. Είναι πολύ ωραία ιδέα για να τη βγάλετε και σε γιορτινά τραπέζια.

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την καλοκαιρινή [Κολοκυθόπιτα χωρίς φύλλο](#) και τα [Τυροπιτάκια χωρίς φύλλο](#)

Κολοκυθοτυρόπιτα χωρίς φύλλο με γλυκιά κολοκύθα και σταφίδες

Βήμα προς Βήμα

- 1 Καθαρίζουμε και τρίβουμε την κολοκύθα και τα κολοκύθια στο χοντρό του τρίφτη. Αλατίζουμε ελαφρά.
- 2 Σε μεγάλο μπολ τα ανακατεύουμε με το κρεμμυδάκι, τα τυριά χοντροσπασμένα, το γάλα και χτυπημένα τα αυγά.
- 3 Βάζουμε πιπέρι και λίγο ελαιόλαδο. Ανακατεύουμε καλά.

4 Στο αλεύρι προσθέτουμε το baking powder και λίγο αλάτι.

5 Τα ανακατεύουμε και τα προσθέτουμε σταδιακά στο μίγμα, μέχρι να έχουμε έναν ωραίο χυλό, όχι πολύ σφιχτό. Στο τέλος προσθέτουμε και τις σταφίδες και ανακατεύουμε.

6 Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο γάλα ακόμα ώστε να έχουμε την επιθυμητή σύσταση, δηλαδή έναν χυλό που να απλώνεται εύκολα.

7 Λαδώνουμε ένα ταψί 30 X 40 εκ. και πασπαλίζουμε με φρυγανιά.

8 Στρώνουμε ομοιόμορφα το χυλό στο ταψί.

9 Ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και πασπαλίζουμε με λίγη φρυγανιά ή μπορούμε να βάλουμε και τυρί που λιώνει, όπως κασέρι ή γραβιέρα ή γκούντα.

10 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 40-50 λεπτά, μέχρι να πάρει ωραίο χρώμα και να ψηθεί μέχρι μέσα. Είναι έτοιμη όταν ξεκολλάει εύκολα από τα τοιχώματα του ταψιού.

11 Την αφήνουμε λίγο να κρυώσει και κόβουμε σε κομμάτια. Βγαίνουν 16-20 κομμάτια, ανάλογα πώς θα τα κόψετε. Είναι πολύ ωραία ιδέα για να τη βγάλετε και σε γιορτινά τραπέζια. Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την καλοκαιρινή Κολοκυθόπιτα χωρίς φύλλο και τα Τυροπιτάκια χωρίς φύλλο